49e Année. — N° 47. 20 Novembre 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Conséquences d'une loi mal faite ; — Enrichissement des vendanges et surproduction ; — A la recherche des vins de surpressurage 485
N* — Production et mouvement des alcools (mois de septembre 1932) 488
Joseph Faure. — Assemblée des Présidents des Chambres d'agriculture 489
Ed. Zacharewicz. — Pulvérisation 495
Pierre Larue — Vendémiaire 1932 en Yonne 497
R. C — L'usage du vin aux Pays-Bas 499
A. Nougaret. — Résumé du Rapport de M. A. Nougaret au Congrès international de la vigne et du vin à Rome 501
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Essais de tracteurs viticoles. — Cours d'Œnologie à Nimes. — Le Congrès de l'élevage en 1932 502
Bibliographie. — Tout... Partout. Directeur Paul Lesourd 503
Chemin de fer P. L. M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Conséquences d'une loi mal faite

Les marchés méridionaux sont dans le marasme, ainsi que l'on peut s'en rendre compte en lisant les communiqués des Chambres de commerce et d'agriculture.

Béziers, 4 novembre. — Insuffisance d'affaires. — Pas de cote.

Nimes, 7 novembre. — *Idem.*

Montpellier, 8 novembre. — *Idem. Idem.*

Sète, 9 novembre. — Pas d'affaires en vins de pays. Les (Algérie) sont seuls cotés.

Perpignan, 12 novembre. — Pas d'affaires.

Nimes, 14 novembre. — Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Montpellier, 15 novembre. — Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

On nous demande quelle est la raison de ce marasme. La raison, mais elle crève les yeux !

Relisons l'article 6 de la loi du 4 juillet 1931 :

Article 6. — « Il sera statué, par des décrets pris sur la proposition du Ministre de l'agriculture pour chaque région viticole, sur la composition que doivent avoir les vins récoltés dans chacune des dites régions pour pouvoir être considérés comme propres à la consommation. »

Lorsque tous les vins sont de belle qualité, comportant un degré alcoolique élevé, ce fameux article 6 ne gène pas les affaires ; mais il

n'en est pas de même lorsque, comme il arrive cette année, un grand nombre de vins sont à très faible degré. Propriétaires et négociants tenus dans l'incertitude des décisions qui seront prises, hésitent, les uns à vendre leur récolte, les autres à se livrer à des achats importants. Et cette situation est d'autant plus fâcheuse, que les décrets sont pris très tardivement.

En 1931, ils n'ont été publiés que le 28 décembre ; on nous les promet, cette année, pour le milieu de décembre.

Je m'abuse peut-être, mais je ne connais rien de plus absurde que cet article 6 de la loi du 4 juillet 1931, que les futurs historiens de la vigne, dénommeront, je le pense : (Statut *contre* la viticulture *méridionale*).

Je n'ai jamais pu comprendre pourquoi un vin de 6 degrés, par exemple, va devenir, cette année, par décision ministérielle, propre à la consommation, suivant les termes de la loi, alors qu'en 1931, ce vin n'était bon qu'à être livré aux flammes ou à faire du vinaigre. Notons que ce vin de 6 degrés, déclaré bon en 1932, redeviendrait impropre à la consommation en 1933, si le soleil n'est plus, comme cette année, avare de ses rayons.

Il est fâcheux que le soleil ne soit pas aux ordres du Gouvernement, ou de nos associations viticoles ; avec les progrès de la science, cela viendra peut-être un jour. Mais en attendant, il nous faudra malheureusement compter avec de bonnes et mauvaises années, et c'est ce que ne semblent pas avoir prévu les législateurs de 1931.

La seule solution, à mon avis admissible, encore que contraire à la Nature, serait la fixation d'un degré minimum, *ne varietur*, le même *pour toutes les régions*. Mais à la condition d'autoriser l'amélioration de la qualité des vendanges par le vinage à la cuve, et l'emploi des moûts concentrés en toute liberté.

Enrichissement des vendanges et surproduction

Sous ce titre, M. Dubaquié, directeur de la Station œnologique de la Gironde, nous adresse une intéressante communication, dont voici la partie essentielle :

1932 aura fait réfléchir. L'emploi des moûts concentrés s'est imposé partout où il était réalisable ; mais une réaction très vive se dessine contre les modalités décrétées le 1er août 1931. Tant qu'on n'aura pas accordé aux concentrés une condition au moins égale à celle du sucre chaptalisateur, l'embarras sera le même. Puisqu'il faudra y venir tôt ou tard, mieux vaudrait tout de suite.

Et de même est réclamée l'autorisation de viner à la cuve avec de l'alcool de vin. Telle l'Assemblée des Présidents de Chambre d'agriculture (28 octo-

bre 1932), a émis le vœu : « Que soit autorisé le vinage à la cuve avec les « alcools de vin produits sur l'exploitation et en franchise de tous droits, et « que le relèvement de degré ainsi obtenu ne puisse donner une teneur « alcoolique de plus de 9 degrés pour les vins ne bénéficiant pas d'une « appellation d'origine ».

On peut regretter que le vin ne soit pas produit exclusivement du jus de raisin sans addition ni modification quelconque. Quoi qu'il en soit, si le sucrage est réprouvé, concentrés de jus de raisin et alcool de vin à la cuve satisfont à la recommandation récente de la Conférence internationale du vin (Paris, 11 mars 1932), que l'addition de sucre et d'alcool au moût et au vin ne puisse être faite qu'à partir du produit du raisin et de la distillation du vin.

Si la mise en œuvre des deux procédés d'enrichissement conduit enfin à l'interdiction générale du sucrage, on ne pourra qu'applaudir. Ce sera le bon ordre et l'égalité dans le respect de la définition du vin, pour le plus grand honneur de la viticulture française. A quoi il faut d'abord travailler avec une suprême énergie.

Mais vinage et concentration pourront-ils de façon certaine, comme plusieurs le disent, enrayer la surproduction ? Quelques précautions pour le moins seront indispensables.....

A. Dubaquié.

M. Dubaquié étudie dans quelles conditions devraient s'effectuer vinage et utilisation des moûts concentrés pour obtenir de ces mesures les meilleurs résultats.

Je reviendrai sur cette question dans une prochaine chronique.

A la recherche des vins de surpressurage

Avant d'ajouter une nouvelle loi à la masse imposante de celles qui nous régissent déjà, nos législateurs feraient peut-être bien de se demander si elle servira à quelque chose. Depuis plusieurs années, il est interdit de mettre en vente les vins dits : de surpressurage.

On ne peut pas dire que la loi s'est montrée inefficace, puisque les vins de surpressurage ont complètement disparu. Le Service de la répression des fraudes n'en a, en effet, soumis aucun échantillon aux laboratoires officiels de Nimes et de Montpellier.

Mais où donc ces vins ont-ils passé ? Aurait-on supprimé les pressoirs, où bien ces utiles instruments se refuseraient-ils à surpresser ?

Et alors, à quoi bon voter des lois inapplicables ?

L. Degrully.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux douze mois des campagnes 1931-1932 (Septembre)

CAMPAGNE 1931-1932		1931-1932		1930-1931	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL rovenant de la Distillation	Vins	«	285.622	»	130.200
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	308.566	»	285.704
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	324.586	»	218.405
	Fruits autres que les précédents	»	15.233	«	29.599
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	24.671	»	25.610
	Substances farineuses	1.015	»	1.020	»
	Betteraves	1.726.904	»	1.531.335	»
	Mélasses	615.254	»	904.860	»
	Autres substances	13 140	»	16.159	
	Totaux	2.356.313	958.678	2.453.374	639.518
TOTAL DE LA PRODUCTION		3.314.991		3.092.892	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		119.049		109.693	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		533.995		330.743	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1931	libres	1.334.960		»	
	réservés à l'Etat	1.014.616		»	
Stock 1930	libres	»		1.467.739	
	réservés à l'Etat	»		494.314	
TOTAL DES RESSOURCES		6.317.581		5.495.381	

ASSEMBLÉE

DES PRÉSIDENTS DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

C'est en pleine crise agricole que s'est tenue, les 27 et 28 octobre 1932, l'*Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture*. La gravité des circonstances a dominé toutes les délibérations. Celles-ci ont révélé, de la part de tous, la volonté de concilier les intérêts en cause et, dans le danger présent, de lier solidement le faisceau des forces agricoles : l'unanimité s'est affirmée sur les questions les plus vivement controversées, telles que, notamment, la révision des baux à ferme et l'établissement d'un régime définitif des alcools d'industrie.

Les représentants élus des agriculteurs et de leurs associations ont ainsi montré, par leur exemple, que c'est dans sa volonté d'union que l'Agriculture puisera la force du surmonter les terribles difficultés actuelles.

Après les paroles de bienvenue du Président, les rapports du Secrétaire et du Trésorier mettent en évidence la situation très saine du budget de l'assemblée. Ils montrent aussi l'importance et l'efficacité du travail effectué.

L'Assemblée prend ensuite connaissance d'une communication de M. Corbedaine (Moselle) sur le *Régime du Territoire de la Sarre* et le débouché qu'il constitue pour nos produits agricoles. Le rapporteur répond à diverses demandes d'explications sur les possibilités de transit frauduleux de bétail allemand à travers la Sarre ; — sur l'écoulement dans ce territoire des pommes de terre bretonnes, des raisins du midi, etc... Après un très bref débat, l'Assemblée adopte une résolution tendant à maintenir avec la Sarre, après 1935, nos relations actuelles, de façon à conserver ce débouché à notre agriculture.

Au sujet des *Rapports économiques entre la Métropole et la France d'outre-mer*, une étude très documentée de M. Le Gentil (Pas-de-Calais) donne lieu à un important débat. On y signale notamment les importations excessives de l'étranger dans nos Colonies et aussi l'importation dans la Métropole de fruits étrangers, alors que nos Colonies ne parviennent pas à y vendre leurs produits similaires. La misère de notre marine marchande et notre pénurie de moyens de transport isothermiques sont certainement pour quelque chose dans cette situation fâcheuse. — L'important marché des arachides, dont notre Afrique est grosse productrice, était autrefois à Marseille. Il est passé aujourd'hui en Angleterre, ainsi que celui des tourteaux. — De plus, ceux de nos jeunes gens qui désirent s'établir aux Colonies n'y sont pas encouragés et n'y trouve pas les possibilités d'instruction qui leur serait nécessaires, bien qu'on signale, en Tunisie notamment, l'existence d'une école d'agriculture et d'une ferme d'Etat pour stagiaires. On mentionne aussi que les exportations de France en Tunisie atteignent 1.400.000.000 de francs, avec une balance positive de 700.000.000 de francs en faveur de la Métropole.

On fait remarquer enfin que nos exportations ont fléchi, vers l'étranger, de 40 %, et, vers nos Colonies, de 25 % seulement.

A des observations concernant les vins métropolitains et Nord-Africains, et à l'expression de la crainte que la prospérité de notre domaine colonial ne soit obtenu aux dépens de la production métropolitaine, le rapporteur

répond qu'il est heureux de voir soulever ces questions, que son étude tend précisément à résoudre par l'ajustement des diverses productions de notre domaine colonial et par l'étude de ses possibilités de consommation. L'Angleterre s'entend de façon analogue avec ses Dominions. Une pareille entente devrait nous être plus facile, en raison de nos moyens d'action plus développés sur notre domaine Colonial.

Avec quelques additions, l'Assemblée adopte unanimement les conclusions du rapport, tendant à ajuster, par voie législative, la productions de la métropole avec celle des colonies, de façon à réduire l'importance excessive de nos achats à l'étranger.

Le rapport de M. Garcin (Loire) sur les *Allocations familiales* donne lieu à une discussion animée. Le souvenir des conditions dans lesquelles l'Assemblée a dû naguère exprimer son opinion sur les Assurances sociales est bien fait pour éveiller aujourd'hui son attention, car la façon dont on applique aujourd'hui ces Assurances n'est pas conforme aux déclarations faites officiellement il y a deux ans.

On fait ressortir que l'agriculture est dans l'impossibilité de supporter de nouvelles charges et que, tout en approuvant le principe de la loi, on ne peut en envisager actuellement l'application. On remarque aussi que les Allocations familiales doivent être absolument séparées des Assurances sociales et que leur objet même exclut l'idée d'assurance. Enfin, il faut se pénétrer de cette idée que ces allocations seront entièrement à la charge de l'agriculture, car l'Etat ne pourrait sans doute y contribuer sous peine d'inflation et de faillite. Certains protestent contre la méthode actuelle qui consiste à faire des lois pour l'industrie, quitte à les appliquer après coup à l'agriculture, dont les conditions économiques et sociales sont cependant essentiellement différentes de celles de l'industrie.

On fait remarquer aussi que les départements ont toujours la faculté, sans rien demander à la loi, d'accorder des allocations familiales. A ce point de vue, les diverses régions se trouvent dans des situations différentes. En particulier, la grande culture est généralement favorable aux allocations, bien que son opinion soit en train d'évoluer, en raison des charges qu'elle supporte et surtout en raison de ce fait que la majeure partie de ces allocations va aujourd'hui à des familles d'ouvriers étrangers.

Toutes les opinions s'étant fait jour au cours d'un débat mouvementé, l'unanimité de l'Assemblée (moins 3 voix) se rallie à une motion tendant à ajourner l'application à l'agriculture de la loi sur les allocations familiales.

M. Monmirel (Seine-et-Oise), expose ensuite la question de *l'établissement du régime de l'alcool industriel*. Ce sujet délicat entre tous a fait l'objet de réunions préparatoires auxquelles ont participé les représentants qualifiés des associations viticoles, cidricoles et betteravières. Le projet de résolution qui a été élaboré est soumis à la discussion. Il ne soulève qu'un petit nombre d'observations concernant notamment la façon de déterminer le prix moyen du sucre servant de base à l'achat de l'alcool, et les fraudes à la faveur desquelles restent sur le marché français des alcools de rétrocession destinés à l'exportation, auquels il y aurait intérêt à incorporer un révélateur. L'Assemblée adopte à l'unanimité les conclusions du rapporteur, favorables à :

1° La consolidation, dans un régime définitif, du régime provisoire des alcools tel qu'il fonctionne depuis la loi du 30 juin 1916 réalisant la sépa-

tion des alcools dits d'industrie et des alcools de bouche, cette séparation étant rendue plus effective ;

2° L'autonomie financière et de gestion du futur Office des alcools dits d'industrie, sous le contrôle du Ministre des Finances, le Conseil d'administration étant composé, en nombre égal, des représentants des producteurs, des consommateurs et des intérêts généraux ;

3° L'acquisition obligatoire par cet Office de :

a) tous les alcools produits en France par distillation des betteraves indigènes à la parité réelle du prix du sucre ;

b) tous les alcools de mélasses provenant de betteraves indigènes à 90 o/o du prix de l'alcool de betterave ;

4° L'acquisition obligatoire, par l'Office, de la totalité des alcools éthyliques et méthyliques de synthèse.

En outre, l'Assemblée prenant acte des revendications formulées par un grand nombre de Chambres d'agriculture, a adopté diverses propositions qui lui paraissent de nature à concilier les intérêts en présence et à servir de base à des échanges de vues ultérieurs. Parmi celles-ci, nous relevons le rejet de l'institution des eaux-de-vie assimilées et la création des ressources qui peuvent être nécessaires à l Office pour équilibrer son budget.

Les *questions viticoles*, rapportées par M. Maillac (Aude), donnent lieu à des interventions multiples et à de chaudes discussions. Les causes de la surproduction viticole sont bien connues et chacun des remèdes proposés suscite des vives contreverses. Des remarques judicieuses sont faites au sujet des plantations, du blocage, de l'importation des vins étrangers que tous voudraient voir assujettis au blocage sous peine de subir le tarif général, des vins anormaux, des bouilleurs de cru, pour lesquels la liberté complète a trouvé des défenseurs particulièrement convaincus et autorisés ; enfin, du sucrage et du vinage, dont la seule mention suffit à passionner le débât.

Finalement, l'Assemblée déclare se rallier sur ce point à un vœu dont elle confie la rédaction à une Commission et qui tend à autoriser le vinage à la cuve, que le relèvement de degré ainsi obtenu ne puisse donner une teneur alcoolique de plus de 9° pour les vins ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine et que ces dispositions nouvelles ne portent aucune atteinte aux dispositions régissant actuellement le sucrage des vins pour les régions qui en bénéficient.

L'Assemblée a voté également à l'unanimité (moins trois voix) la motion de M. le Secrétaire Damecour comportant le rétablissement intégral du Privilège des Bouilleurs de cru.

L'Assemblée vote ensuite un vœu protestant contre les droits prohibitifs imposés par les pays étrangers à nos vins de Champagne et qui vont parfois jusqu'à 139 fr. 50 par bouteille. Elle réclame que ces vins soient mis sur le même pied que les autres vins à appellation d'origine.

II. — M. Décault (Loire-et-Cher) expose l'importante question de notre production maraîchère, fruitière, horticole et de pépinière, dont la valeur d'échange atteint 16 millards et qui subit, elle aussi, une crise très sévère due à l'importation excessive de produits étrangers. Nous avons obtenu, il est vrai, le contingentement mensuel de l'importation des légumes, mais il a été fixé à un taux beaucoup trop élevé, supérieur de 30 o/o à l'importation massive de 1931. On a signalé à ce sujet l'anomalie de nos tarifs

ferroviaires qui favorisent les produits italiens au détriment des nôtres, car ces produits voyagent en G. V. au tarif P. V. On cite en particulier le cas d'une denrée (châtaignes) dont le transport coûte 22 fr. départ Italie et 45 fr. départ Ardèche. Enfin, le contingentement est mal surveillé et on fait entrer par voie de terre une foule de marchandises qui y échappent.

A une question sur la marque nationale, le rapporteur répond que cette marque est destinée à se superposer aux marques locales et à leur donner ainsi une plus-value.

L'Assemblée est unanime à voter les conclusions du rapport, réclamant en particulier la révision de notre régime douanier, le vote des lois sur le Statut des coopératives et la marque nationale, et la réorganisation des Halles de Paris.

On met ensuite en discussion le rapport de M. Roche-Agussol (Hérault), sur les *Tribunaux d'Agriculture*. L'avis des Chambres est partagé sur la question. — A l'appui de la thèse réclamant une juridiction spéciale agricole, on cite l'exemple d'une coopérative laitière de Mézières qui vient d'être dissoute par le Tribunal de Commerce de Charleville, dont la compétence était au moins discutable. Le rapporteur fait observer qu'il ne réclame pas des tribunaux spéciaux agricoles, mais seulement l'adjonction d'assesseurs agricoles aux tribunaux civils. On signale aussi que, si l'agriculture accepte les tribunaux agricoles, elle ne pourra sans doute pas échapper au prud'hommat agricole, c'est-à-dire à la main-mise du Ministère du Travail sur la main-d'œuvre agricole.

Le Président propose de remettre à la prochaine session l'étude complémentaire des tribunaux agricoles, et il en est ainsi décidé.

Après avoir entendu une communication de M. d'Andlau (Bas-Rhin), sur la *question de l'orge et du houblon*, l'Assemblée, dans un élan de solidarité nationale, s'associe unanimement aux conclusions du rapporteur, tendant au relèvement du tarif sur ces deux produits et à la surppression des contingents de faveur consentis à certains pays étrangers.

On aborde ensuite la question urgente de la *révisions des baux à ferme*, sur laquelle M. Vilcoq (Loiret) présente un rapport résumant la position prise par les Chambres d'agriculture à la suite des enquêtes ouvertes auprès d'elles, par l'Assemblée des Président des Chambres d'Agriculture. Le rapporteur rend compte des réunions préparatoires organisées par l'Assemblée et donne connaissance du texte de la transaction, qui a été élaborée avec le concours de la Chambre syndicale des propriétés rurales et de la Ligue des Fermiers. De nombreuses interventions se produisent, notamment sur les questions des baux en nature, — de la durée des baux révisables, — du fonctionnement des Commissions paritaires de conciliation et du délai à laisser au fermier sortant en cas de résiliation. Malgré les divergences de vues, il est visible que tous les membres de l'Assemblée ont à cœur d'aboutir sur cette question capitale et après la discussion sur les articles du projet de résolution, l'adoption d'amendements, le texte définitif est adopté à l'unanimité. En raison de son importance, nous croyons intéressant de le reproduire ci-après :

VŒU RELATIF A LA RÉVISION DES BAUX A FERME
adopté par l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture,
le 28 octobre 1932

« L'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture,

Après avoir pris connaissance des résultats de l'enquête qu'elle a ouverte auprès des Chambres départementales d'Agriculture,

Engage expressément, fermiers et propriétaires, dans leur intérêts réciproque, à se mettre d'accord pour adapter leurs contrats aux circonstances économiques actuelles.

L'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture,

Prend acte de la nécessité impérieuse d'apporter, dans le plus bref délai, une solution équitable en ce qui a trait à la révision des baux à ferme et, en tenant compte des intérêts en présence,

Recommande au Parlement l'adoption de la solution suivante :

Tous les baux ruraux signés avant le 1er janvier 1932 pourront être modifiés, sur la demande faite par lettre recommandée par l'une des parties, dans les trois mois de la promulgation de la loi. Faute d'entente amiable, la demande sera obligatoirement — dans un délai d'un mois — soumise, en présence des intéressés, à l'examen d'une commission paritaire nommée par la Chambre départementale d'Agriculture, en vue de la conciliation des parties.

A défaut de conciliation, fermiers et propriétaires ruraux pourront présenter, dans un délai d'un mois, une requête, à laquelle sera obligatoirement joint le rapport établi par la Commission paritaire de conciliation, au président du tribunal civil, de la situation de l'exploitation, à l'effet d'ordonner une expertise, laquelle établira la valeur de la chose louée. Les experts seront désignés sur une liste établie par la Chambre départementale d'agriculture.

A défaut d'accepter, dans un délai de quinze jours, la décision du Tribunal civil statuant en Chambre du Conseil, le bail sera résilié de plein droit une année culturale après celle en cours. Durant ce délai, le montant du fermage sera celui fixé par le tribunal civil. »

La dernière séance est consacrée à l'étude de la crise actuelle du blé, de l'élevage, des produits laitiers, etc., questions sur lesquelles l'Assemblée s'est déjà prononcée à plusieurs reprises. Les bases de la discussion sont fournies par les travaux des Associations spécialisées : Association générale des producteurs de blé, Confédération générale des producteurs du lait, Association générale des producteurs de viande, Confédération générale des planteurs de pommes de terre, Association générale des producteurs de lin, Confédération générale des planteurs de betteraves, etc. L'Assemblée se plaît à rendre hommage à ces Associations, à leurs présidents et à leurs collaborateurs, en raison de l'activité, de l'énergie et de la clairvoyance qu'ils consacrent à la défense des intérêts agricoles.

En ce qui concerne le blé, sur la question des crédits pour reports de récolte, on fait observer l'insuffisance de la prime de 10 francs par quintal et on met en doute, pour cette raison, l'efficacité des mesures envisagées. Les achats de l'intendance prêtent également à la critique. S'ils ont donné satisfaction en certaines circonstances, ils semblent, dans d'autres cas, avoir été à l'encontre des intérêts de la culture. La discussion la plus vive s'engage sur le principe de la liberté du marché du blé ou de sa gestion par un organisme d'Etat. La création d'un Office du blé trouve un vigoureux défenseur. La thèse de la liberté est aussi très vivement soutenue et réunit l'approbation de la très grande majorité de l'Assemblée. Le projet de création d'une société commerciale aidée par l'Etat pour la régularisation du marché intérieur et des importations donne lieu à de longs échanges de vues et l'Assemblée charge l'auteur du projet de lui en présenter l'étude à la prochaine session. La taxe du pain est également très discutée. On

demande aussi s'il est prudent d'en réclamer la suppression, qui laisserait le champ libre à de puissants intérêts syndiqués. D'autres membres, au contraire, croient que la concurrence jouera et amènera la baisse des prix. D'autres, enfin, suggèrent de conserver la taxe, afin d'user de sa suppression éventuelle comme d'une menace salutaire vis-à-vis des intérêts commerciaux qui s'opposent à la baisse du prix du pain. L'Assemblée réalise finalement un accord presque unanime sur le texte d'un vœu repoussant l'Office du blé, réclamant l'organisation du report et la réforme du marché de Paris, la suspension de la taxe du pain et de la fermeture hebdomadaire des boulangeries.

Un membre de l'Assemblée signalant les achats de toiles de coton faits par la Guerre et la Marine, au détriment de nos *lins français*, l'Assemblée demande qu'on réservé la préférence, dans les adjudications de l'Etat, aux produits textiles français.

Elle demande également la suppression du régime de faveur fait aux *viandes congelées* et la modification des cahiers des charges de l'Armée, pour permettre à celle-ci l'achat de viandes françaises. Elle réclame aussi une surveillance sévère des prix de détail de la boucherie, pour diminuer leur écart injustifié par rapport aux prix de la viande sur pied.

Elle adopte enfin, sans débât, une série de vœux approuvés par le Conseil d'administration sur les alcools de rétrocession — les usagers locaux — le commerce des produits alimentaires pour le bétail — la fraude des produits laitiers - l'importation du maïs — les calamités agricoles — les carburants — le contingentement des fruits frais — les emprunts des Chambres d'agriculture — les améliorations rurales.

Et elle renouvelle ses vœux antérieurs concernant les engrais azotés — les potasses d'Alsace — les permis de chasse — les tarifs de transport — le statut des coopératives — et la prophylaxie de la tuberculose bovine.

***

Le Président du Conseil avait donné rendez-vous pour 21 h. 30 à la Délégation des Présidents des Chambres d'agriculture. Retenu à cette heure-là à la Chambre, par la discussion des interpellations sur le désarmement, il avait dû se faire remplacer par M. le Ministre de l'Agriculture. Celui-ci accueille les délégués qui lui sont présentés par M. Joseph Faure.

Ce dernier expose la situation présente des cultivateurs dont tous les produits ont subi une baisse de 40 o/o. Certes, cette situation a été jusqu'ici moins critique qu'à l'étranger, où sévit la misère génératrice des révolutions. Mais aujourd'hui, les économies sont épuisées ; le paysan n'achète plus : souvent même il lui faut hypothéquer son modeste bien. Il faut comprendre les manifestations qui traduisent la souffrance des ruraux. Le Gouvernement a agi, sans doute, pour améliorer la situation. Mais il lui faut faire aujourd'hui beaucoup plus. Il doit s'inspirer des vœux élaborés par nos assemblées, notamment en matière de douanes, de contingents, de crédits, de financement des récoltes, et de politique coloniale. Il lui faut encore faire cesser l'écart scandaleux entre les prix à la production et à la consommation ; et, pour cela, hâter la réduction du nombre des intermédiaires en favorisant la coopération, qui attend toujours son statut.

L'Assemblée a su faire abstraction des divergences individuelles et réaliser l'unanimité sur tous ses vœux essentiels. Cela simplifie la tâche du Gouvernement, qui connaît ainsi, nettement exprimé, le sentiment des masses rurales.

Le Ministre de l'Agriculture, après avoir exprimé les regrets et les excuses du Président du Conseil, salue les Chambres d'agriculture, dont le rôle a déjà été si important et dont les travaux constituent pour lui le plus précieux moyen d'information.

L'agriculture représente la plus grande force morale et matérielle de notre pays, et aussi sa plus grande puissance de consommation. Pour le protéger contre l'afflux des produits étrangers, nous avons accru encore récemment nos défenses douanières. Malgré ce renforcement de protection, voici que notre marché agricole est de nouveau en état de crise, ce qui semble dû pour une grande part à l'état d'inorganisation de ce marché. C'est pourquoi, le Gouvernement soutiendra de tout son pouvoir les organisations agricoles dans leur œuvre d'assainissement, pour les aider, en particulier, à diminuer les prix de revient, et les écarts injustifiables de prix entre la production et la consommation.

Le Gouvernement remercie les Chambres d'agriculture, du concours qu'elles lui apportent. Il se déclare tout prêt à demander au Parlement des moyens nouveaux pour protéger plus efficacement notre agriculture et affirme que rien ne sera négligé pour faire aboutir ses justes revendications.

Le Président : Joseph FAURE.

PULVÉRISATION [1]

***

Appareil à poudrer présenté par la Maison Herzog

La Pieuvre : Description : l'appareil est monté sur roues à essieu extensible et réglable instantanément, de plus l'attelage est déportable, ce qui donne toute facilité à l'appareil pour circuler dans toutes les cultures. L'effort de traction de l'appareil est insignifiant, car c'est un moteur qui actionne le ventilateur monté sur billes, projetant les poudres par une série de tubulures et distributions. La boite à poudres d'une contenance de 77 dm³ environ, permet l'introduction directe d'un sac de produits par en haut, par une ouverture de 0,40 × 0,45. Sa fermeture est obtenue par 4 leviers à bascules rapides. A la partie inférieure une série de grilles à mouvements alternés mues par le moteur assure le broyage, le malaxage et le tamisage des poudres et une grille à ouverture variable permet de régler à volonté le débit des poudres dans le distributeur. L'appareil est réglé pour obtenir une densité rigoureusement égale des poudres dans tous les points de leur distribution. Les poudres et poussières pénètrent partout projetées par des lances porte-jets orientables et réglables en tous sens. Selon les plantations à traiter l'appareil peut recevoir 4-8-16 palettes d'épandage. Le moteur d'une force de 1 CV, 75 peut très facilement être démonté de l'appareil pour servir ailleurs. Hauteur des roues 1 m. 25, bandage de 110 m/m. Poids de l'appareil à vide environ 320 kilos. (Fig. 8).

---

(1) Voir page 449.

*
* *

Le fonctionnement de ces pulvérisateurs a vivement intéressé les nombreux agriculteurs qui ont pu se rendre compte de leur force de projection et de pulvérisation. Ils sont aujourd'hui rendus pratiques et peuvent dans d'excellentes conditions être employés à l'amélioration de nos fruits par une

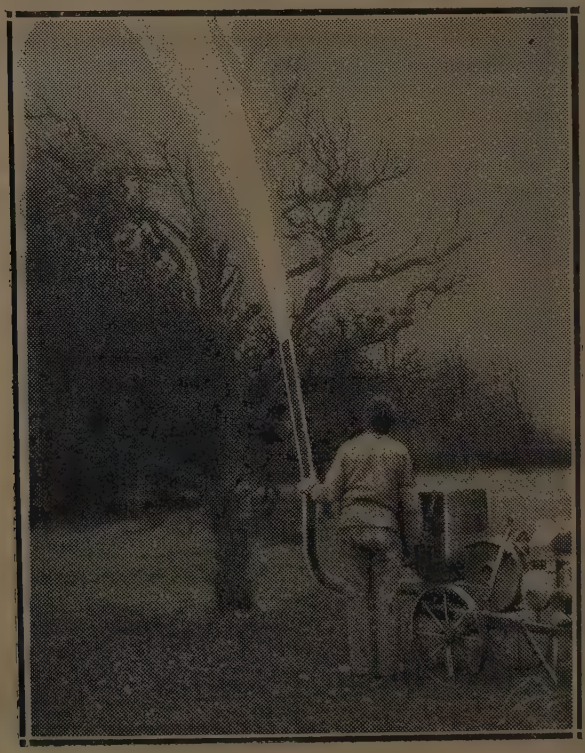

Fig. 8

bonne désinfection des arbres fruitiers. Les Sociétés d'agriculture, les Comices et les Syndicats agricoles devraient faire achat de un ou plusieurs de ces appareils, pour les mettre à la disposition de leurs adhérents qui n'auraient plus d'excuses de ne pas apporter sur les marchés de beaux fruits.

Pour faciliter encore les agriculteurs d'arriver à ce résultat, il faudrait que la culture fruitière, en France, soit protégée non seulement par des mesures douanières, mais aussi contre l'introduction des fruits et des arbres fruitiers exotiques contaminés par les maladies et les insectes.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse,
Président du Comité de la Foire de Printemps d'Avignon.

VENDÉMIAIRE 1932

EN YONNE

Suave mari magno... Il était doux à l'abri du naufrage des récoltes dans d'autres régions de nous sentir favorisé par le climat durant toute une année.

Le 6 octobre, petite gelée qui donne l'alerte, mais n'endommage guère que les haricots verts tardifs.

On ne se hâtait pas de vendanger, sachant le bénéfice réalisé par les récoltes tardives en 1932. Mais les pluies arrivent, le temps reste couvert. On vendange quand on peut. Le raisin grossit, mais le grain ne reste pas attaché. Un coup de pied sur la souche met le Noah par terre. On n'a donc pas gagné en quantité, ni en qualité. Le vin sera meilleur parce que moins acide que ceux du début de l'an dernier, mais plus « plat » que les derniers vendangés de 1932.

Vers le 9 octobre, début des vendanges dans la région Chablisienne et le Tonnerrois en retard d'une semaine seulement sur année moyenne et non d'une quinzaine comme en pays méditerranéen.

Les moûts densimétrés à cette date par la Société d'Agriculture de Tonnerre laissent prévoir : 9° à 10° pour le Pineau rouge — 10° pour le Beaunois (Pineau blanc Chardonnay) des environs de Chablis — 8°5 pour les Gamays rouges — 8 degrés au minimum pour les cépages dits Sacy, toutes vignes rouges bien exposées en coteaux.

L'expert œnologue conseille un « remontage » de deux degrés par l'emploi à la cuve de 1 kgs 800 de sucre par degré et par hectolitre.

Le 18 octobre, la pluie cesse, le soleil réapparaît. Heureux ceux qui auront vendangé du 18 au 25 octobre leurs vieux cépages non égrenés.

Encore une fois les seconds crus tardifs auront donné un vin meilleur que les premiers crus qui auraient été vendangés trop hâtivement.

* * *

Bien que permis par décret du 15 octobre, on ne semble guère devoir envisager le « déverdissage » (désacidification des moûts) comme en 1932. On se hâte de vendre les vins des années antérieures. Les vignerons affichent 1 fr. 50 le litre pour les vins rouges, 2 fr. 25 pour le vin de pineau.

Parmi les hybrides rouges, Bertille-Seyve se distingue par la grosseur de ses grains et l'absence de goût foxé... et de bouquet qui en fera un vin rouge neutre dosant environ 8 degrés dans les graviers des bords de l'Yonne, jusqu'ici complantés en Noah qui avait chassé le Gamay trop mildiousable. Un sulfatage a suffi pour avoir belle et bonne vendange. On ne parle plus de l'Othello.

Quant au Noah, devenu le cépage général en dehors de la région des vins fins, on parle de le vendre 50 francs l'hectolitre au décuvage.

De son côté, la Société Vigneronne a envoyé une délégation dans les vignobles Seibel à Montélimar. Elle propose les hybrides précoces 7052, 7053, 8718, 8745, 8748, 8916, 10.878, 11.705, 11.803, et 10.096 en « noir ».

Et en blanc : 8712, 11.259, 7.047, 8781, 11.342, 10.868, 9.58. Tels sont les numéros gagnants de la vendange rhodanienne en 1932, que donneront-ils plus au Nord !

***

Nos voisins nivernais de Pouilly-sur-Loire au vin blanc célèbre construisent une cave coopérative pour 4.000 hectolitres. Ils exporteront 400.000 fr. pour cette construction.

Chaque sociétaire versera 40 francs par hectolitre, le reste sera avancé à raison de 80 francs par hectolitre, avec taux d'intérêt à 3 pour cent par le Crédit agricole et à raison de 10 à 15 francs par hectolitre par le Génie rural, sans doute à fonds perdus.

Les sociétaires recevront 65 litres de vin par 100 kilogs de vendange. La cave espère se payer par le « bonus » de 4 à 8 litres de vin.

***

Cependant l'Italie continue son invasion pacifique. Elle ouvre à Villeneuve-sur-Yonne un comptoir de charcuterie et vins qui rayonne jusqu'à Auxerre sur les marchés.

Nous avons eu le passage de l'Exposition de la Paix formée de panneaux suggestifs contre la guerre. Pour montrer que la France a besoin des autres peuples, un tableau figure une table devant une mappemonde. Des flèches font arriver sur la table : du fromage de Hollande, du Corned-beef de l'Amérique du Sud, du jambon et de la choucroute d'Allemagne, des bières de l'Europe centrale, des boîtes de conserves...; bref un abondant repas froid.

Et naturellement du Porto. Lui, toujours lui, lui seul paraît distingué même pour ceux ou celles qui déclarent ne pas boire de vin !

Il y a là une erreur condamnable. Toutes ces importations étaient peut-être justifiées à la sortie de la guerre. Elles ne le sont plus aujourd'hui.

Singulière leçon de choses donnée au public et aux enfants des écoles.

***

Un littérateur parlant de la « purée septembrale » — plutôt octobrale pour notre région — cite les vers suivants du statuaire icaunais Emile Peynot, auteur de groupe en relief sur les Vendanges (Musique de Balké).

Frappe la tonne, tonnelier,
Gai tonnelier, frappe la tonne,
Que sur son flanc ton maillet sonne
Serrant les cercles du tonneau,
Ecrin ventru du vin nouveau.
Frappe la tonne, tonnelier,
Tonne : richesse du cellier,

En effet, le contenant vaut souvent plus cher que le contenu.

Mais que jamais, ô tonnelier,
Alors que joyeux tu fredonnes
L'air d'une chanson bourguignonne,
Ton maillet s'élève à nouveau
Si le bon vin de nos coteaux
Doit payer le prix de la gloire,
C'est pour la paix qu'il nous faut boire.

Gurgy-sur-Yonne, 20 octobre 1932

Pierre LARUE.

L'USAGE DU VIN AUX PAYS-BAS

Je viens de lire l'intéressant article que M. P. Larue a publié dans votre journal à ce sujet et voudrais, en ma qualité « d'habitant d'Amsterdam », moi aussi, vous demander l'hospitalité de quelques lignes. Cela me rappellera le temps de jadis où je lisais le « Progrès », là-haut, sur la terrasse splendide du « Mas des Abbés », ayant devant moi l'inoubliable panorama du Pic St-Loup, du blanc découpage d'Aigues-Mortes, de tout Montpellier et de cette si prenante « grande bleue »...

Ceci, pour vous prévenir que malgré mon origine lorraine et mon habitat nordique, j'ai eu pendant mes dix années passées tant au Mas des Abbés qu'à Bordeaux, largement le temps de me faire le palais aux excellents vins de notre Midi, ainsi qu'à ceux du Bordelais, et de conserver pour eux un respect d'autant plus grand que je les vois davantage sur ma table.

Ce petit préambule était nécessaire pour vous faire comprendre que c'est en connaissance de cause et, disons-le aussi, en toute indépendance que j'écris cet article. Voici d'ailleurs 4 ans bien passés déjà que les heureux hasards de la vie (il n'y a pas toujours que du mauvais dans la vie !) m'ont envoyé ici, sur les bords de l'Amstel, au pays des Rembrand et des Frans Hals, que notre camarade Larue, dans son article, a un peu trop considéré comme une région à eaux sales et à buveurs de thé. Croyez-le bien, si vous avez dans votre splendide Midi des jeux de lumière inoubliables, nous avons aussi dans ce pays des lumières splendides, que le grand Ruysdaël a si bien su fixer sur la toile, et, croyez-le bien aussi, beaucoup de hollandais sont des enthousiastes et n'ont pas tous le caractère des buveurs et de lait et de thé.

J'avoue toutefois que, dans le fond, M. Larue a raison, et je voudrais renforcer encore son article, car s'il est bien de signaler une lacune, il est mieux encore, me semble-t-il, surtout quand on est sur place, de faire connaître quelles sont les mesures à prendre pour combler cette lacune.

Pour arriver au but, voici donc quelles sont, à mon sens, les 4 points qu'il faut envisager :

1. Faire connaître aux Néerlandais comment il faut boire le vin ;
2. Leur présenter de vrais bons vins de France ;
3. Ne pas escompter la puissance d'achat du pays pour vendre nos vins trop cher ;
4. Lutter contre les prix fabuleux que font payer les hôteliers pour des vins qui ne sont souvent que d'affreux coupages.

Nous allons donc examiner ces 4 points les uns après les autres.

1. Les habitants des Pays-Bas — et en cela ils ne font pas exception à la règle générale — aiment le vin et ne sont nullement hostiles à son large emploi, mais, disons-le de suite, **Ils ne savent pas le boire.** Combien de fois, dans des réunions, après dîner, vers les 9 ou 10 heures du soir, nous a-t-on offert des grands vins rouges de Bordeaux ou de Bourgogne, après avoir fumé bon nombre de ces délicieux cigares dont, certainement, le monopole reste aux Pays-Bas. Oui, on boit ici ces grands crus, ces délicats produits de nos belles vignes, après dîner, dans une atmosphère de fumée... quelle symphonie, je vous le demande, peut produire sur le palais cet affreux mélange de nicotine et des éthers subtils de nos grands vins ?

C'est ainsi que nos vins sont dégustés par les Néerlandais « moyens »; il y a donc là toute une œuvre à faire, tout un travail d'éducation du palais à entreprendre ; je suis certain que ce serait chose facile avec l'aide de nos grandes associations viticoles, si puissantes. Il s'agirait de créer et de subventionner, au moins au début, dans 2 ou 3 villes des Pays-Bas, un restaurant élégant de première classe dont les prix, sans être bas, ne seraient pas trop élevés et où l'on pourrait faire déguster nos beaux vins, avec quelques plats bien appropriés ; on formerait ainsi un noyau d'excellents acheteurs. La tâche d'huile se formerait rapidement, mais il est indispensable que dans le restaurant lui-même le consommateur pût faire ses commandes. Je vois que ce serait peut-être une action directe contre le commerce des vins existant dans le pays, mais il y aurait assurément un moyen de contenter, d'une part le juste désir de gain du commerce local existant et, d'autre part, les intérêts de nos producteurs français. Il est certain, et cela se comprend fort bien, que le commerce hollandais du vin n'ayant de loin pas les mêmes contrôles que chez nous, trouve à redire à cette méthode de propagande, mais j'estime qu'elle est indispensable si nous voulons réellement vendre du vin dans ce pays.

Il est une chose qu'il ne faut pas oublier non plus, c'est que les vins dits « ordinaires » ne pourront jamais être vendus ici sous leur forme primitive, et ceci pour une raison économique bien simple résultant des prix de transport et de douane, qui sont les mêmes pour tous les vins et s'élèvent, par exemple pour 1/2 barrique venant de St-Emilion à la cave d'un consommateur d'Amsterdam, à 425 francs. Un vin payé à la propriété 300 francs, par exemple, revient tout embouteillé à 10 fr. 50 la bouteille rendu en cave, les frais s'élevant dans ces conditions à la moitié du prix du vin. On voit de suite qu'un vin ordinaire est grevé, par les frais, d'une somme égale à sa valeur, ce qui rend son achat par un particulier peu fréquent et peu avantageux.

2. Etant donné ce qui précède, on voit que la fraude peut avoir un libre cours dans ce pays où la clientèle achète les yeux fixés sur l'étiquette de la bouteille et est persuadé que la qualité du vin est surtout fonction du prix payé, n'ayant aucune notion des différents crus. La question des « mises au château » est également très peu connue sinon totalement ignorée. Je crois donc qu'il serait très utile de faire répandre à profusion des brochures bien faites, dans le goût du pays (1) et qui ouvriraient les yeux à toute une quantité d'acheteurs admirablement disposés, mais aveugles. Toutefois, il ne faudrait répandre ces brochures *qu'accompagnées d'une liste des qualités des vins et des propriétaires ou des commerçants sérieux ainsi que de leurs prix en fûts de 50 et 110 litres*, la barrique étant de trop grosse dimension pour les caves existant en ville. Cette méthode est excellente, car elle commercialise de suite la propagande. Une indication précise sur la manière de mettre le vin en bouteille et de le conserver s'impose également et viendra très utilement compléter la brochure.

3 et 4. Un point très important aussi est de ne pas tomber dans la grosse erreur des hôteliers des Pays-Bas, qui, considérant sans doute le vin comme un grand luxe, le vendent à des prix pyramidaux, et en cela je suis entièrement d'accord avec M. Larue. Ces hauts prix font que peu de consommateurs

(1) Je pourrais éventuellement en donner le plan.

achètent de bons vins, ils se rabattent sur les vins à 2 ou 3 florins qui, pour la plupart, sont des mélanges bizarres. Il faut que le prix du vin soit rémunérateur, mais il ne faut pas tuer la « poule aux œufs d'or ». Je suis persuadé que si les Hollandais savaient combien il est facile de recevoir son vin en fût et de le mettre en bouteilles, la consommation, de ce seul fait, augmenterait déjà, comme je le dis plus haut.

Les hauts prix payés dans les restaurants et le fait d'ignorer que l'on peut recevoir chez soi, économiquement, des vins de choix, font que la Hollande se restreint en vins.

Ma conclusion est donc que les Pays-Bas sont susceptibles de devenir un excellent client, mais que là comme, hélas, partout, nous autres Français nous ne faisons aucune, absolument aucune **propagande**, aucune réclame. Nous vivons suivant le vieux et paresseux dicton, qui peut-être est héroïque : « Bien faire et laisser dire ». Je voudrais que pour nos vins de France, nous mettions en pratique le même dicton, arrangé sous une forme plus active et moins héroïque peut-être :

« Bien faire et le faire savoir. »

R. C.

Amsterdam, octobre 1932.

CONGRÈS INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN A ROME

Nous publions ci-après le résumé du rapport de M. A. Nougaret, sur :

Le raisin et les moyens d'augmenter sa consommation

Le développement de la consommation du raisin et du jus de raisin se présente comme une nécessité absolue pour décongestionner le marché du vin. Pour réussir dans cette voie, il faut coordonner les efforts, rassembler tous les renseignements utiles, visiter les pays qui depuis plusieurs années sont organisés rationnellement, employer les formules les meilleures, sélectionner les cépages en tenant compte du goût de la clientèle, étudier les méthodes les plus modernes de production, de conservation, d'emballage et de présentation des fruits, sur la valeur alimentaire et hygiénique du raisin et du vin, entreprendre une propagande intensive. Il faut travailler en grand et forcer l'attention du public, le faire réfléchir, créer l'atmosphère.

— En encourageant tous les marchands de fruits et primeurs à pousser à la vente du raisin.

— En créant de nombreux marchés avec concours de présentation de fruits.

— En supprimant toutes entraves à la circulation des raisins.

— En enrayant la concurrence des fruits exotiques, comme la banane.

— En organisant des « journées du Raisin » pendant lesquelles on vendrait uniquement des raisins.

— En publiant les appréciations des personnalités médicales préconisant la consommation du raisin.

— En multipliant les concours de conservation de raisins, des jus de raisins, des concentrés, du miel de raisins, etc...

Cela dit, on reconnaît la nécessité d'une entente internationale pour favoriser l'écoulement du raisin au lieu de l'entraver.

Cette entente devrait s'étendre à la répartition des marchés, en tenant compte des époques de maturité, des conditions de voisinage et du goût du consommateur.

A. NOUGARET,
Président de L'A. P. V,
Vice-Président du Comité National
de Propagande pour le Vin.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Essai de tracteurs viticoles. — On a pu lire dans la presse locale les annonces relatives au concours de tracteurs viticoles organisé d'un commun accord par le Comice agricole de l'Arrondissement de Béziers et la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

Les essais d'automne auront lieu les 23 et 24 novembre prochains, au domaine du Château de Pinet, chez M. Ludovic Gaujal ; les vignes des essais sont situées sur le chemin G. C. 18, embranchement de Pomérols à Mèze, à 1.500 mètres environ du village de Pinet.

Le nombre des appareils qui participeront aux essais sera sans doute de quinze à vingt ; nous pensons que ces essais d'automne, dans un terrain qui n'a pas été cultivé depuis plusieurs mois, seront très intéressants et permettront d'apprécier mieux encore qu'au printemps la valeur des divers tracteurs.

Les essais publics dureront du 23 novembre à 14 heures au 24 novembre à 16 heures.

Toutes facilités seront données pour suivre et examiner le travail des appareils.

Leçons et applications pratiques d'Oenologie. — Une nouvelle session de cours d'Oenologie pratique *méridionale* avec application aura lieu à la Station Agronomique et Oenologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mardi 6 décembre (9 heures du matin) au samedi soir 17 décembre inclus.

On y est admis sans examen ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur, *plus tôt possible*. Ils s'adressent à tous ceux qui ont à produire, à manipuler, vendre ou acheter du vin et qui veulent se mettre au courant de leurs métiers ou s'y perfectionner : Producteurs, dirigeants de Caves Coopératives, commissionnaires, courtiers, négociants, etc... Cet enseignement porte tout particulièrement sur la vinification, la conservation, l'appréciation et l'analyse, et toutes questions intéressant les vins *du Midi*.

Programme et règlement sur demandes accompagnées d'un timbre, *retenir sa place définitivement le plus tôt possible, s. v. p.*, car cette session n'aura définitivement lieu que si le *nombre* d'engagements en légitime les peines et les frais.

Le Congrès de l'élevage de 1932. — Ce Congrès, actuellement en préparation, aura lieu à Paris en Décembre prochainement.

Son programe marque un objectif à la fois technique et pratique.

Les questions ci-après y sont, en effet, inscrites :

Syndicats d'Elevage — Syndicats de contrôle — Livres généalogiques — Réglementation de la Monte Publique des taureaux — Assurance Mutuelle contre la mortalité du bétail — Problèmes commerciaux et Production animale — Etude d'un meilleur aménagement général de l'Elevage.

Les rapports ont été confiés aux représentants les plus qualifiés de toutes les grandes associations agricoles et de l'Administration de l'Agriculture.

Le programme détaillé sera adressé à toute personne en faisant la demande à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5 Avenue de l'Opéra à Paris (1er).

BIBLIOGRAPHIE

Tout... Partout. — Sous ce titre paraît depuis le 22 octobre, un nouveau journal hebdomadaire spécialisé dans les études touristiques, artistiques, sportives et industrielles.

Cette publication, dont le Directeur est M. Paul Lesourd, de renommée mondiale, et dont l'éloge n'est plus à faire, est admirablement présentée et illustrée de main de maître.

Administration et rédaction: 75, boulevard Saint-Germain, Paris (6e).

CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Une importante innovation du Chemin de fer :
Les transports avec date de livraison garantie.

De tout temps, le Chemin de fer a garanti un délai de transport ; mais ce délai est un délai maximum, c'est-à-dire que, pour la Petite Vitesse tout au moins, la marchandise est le plus souvent mise à disposition avant qu'il soit arrivé à expiration.

Il en résulte que les destinataires, ne pouvant acquérir l'assurance d'arrivages régulièrement échelonnés, doivent constituer des stocks d'une certaine importance et se trouvent dans l'impossibilité d'organiser leurs opérations de déchargement à l'avance.

Les grands réseaux français, désireux d'adapter leurs conditions d'exploitation aux besoins du commerce et de l'Industrie, ont mis en vigueur, le 1er octobre 1932, un tarif dit « Tarif pour les transports avec date de livraison garantie » qui remédie à ces inconvénients. Grâce à ce tarif le chemin de fer offre à sa clientèle sur les relations les plus importantes de garantir moyennant une légère sur taxe la mise à disposition un jour déterminé, des wagons complets expédiés en petite vitesse.

Les délais de transport prévus d'une façon ferme dans ce tarif sont des plus réduits ; ainsi, pour un wagon de petite vitesse expédié de Montpellier, la mise à disposition est garantie à Paris Bercy, à l'ouverture de la gare, le quatrième jour après celui de l'expédition ; le délai effectif de transport est donc de trois jours pleins.

Pour toutes précisions et renseignements complémentaires, veuillez vous adresser soit aux gares, soit au Service de renseignements-transports marchandise installé à à l'inspection Principale P.-L.-M. de Nimes, 1, boulevard Sergent Triaire.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros restent peu actives sur place. Voici quelques prix pratiqués pour celles qui ont été traitées : vins rouges du Midi vieux 8 5, 165 fr. l'hecto, 9° 1.0 fr., 10° 185 fr. Vins nouveaux 8° 150 fr., prix un peu nominal, car ce degré n'est guère demandé ; 8°5 158 fr., 9° 165 fr., 10° 180 fr. En provenance d'Algérie, on aurait obtenu des vins rouges nouveaux, titrant 11° à 200 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares ou quais de Paris, comportent quelques écarts suivant qualités.

Les détaillants, qui ont entendu parler de hausse possible, on fait quelques provisions. Les maisons à succursales ont augmenté leurs prix de 0 fr. 10 par litre.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 7 novemb.	Cours du 14 novemb.
	Vins nouveaux		
8°.....	Aramon plaine et	Pas de cote	Par suite
8 à 9°.....	supérieur 8 à 9 fr.		d'insuffisance d'affaire
9 à 10°.....	Montagne et Costières		pas de cote
11°.....	9,50 à 10 fr. 50		
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

— La Fédération des Caves coopératives du Gard, Maison de l'Agriculture, à Nimes, porte à la connaissance des viticulteurs une vente effectuée au cours de la semaine du 7 au 12 novembre 1932 :

Cave Coopérative de St-Hilaire-d'Ozilhan. — 10 novembre, 1.200 hectos, 8 degrés 4 malligand, 123 fr., enlèvement immédiat.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 8 nov.	Cours du 15 nov.
8°.....	Vins nouveaux	Pas de cote	Insuffisance d'affaires
9°.....	sous-marc		pas de cote
10°.....	8 à 11° 63 à 100 fr.		
11°.....	l'hecto		
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins. — Quelques rares affaires ont été traitées entre 13 et 16 fr., suivant degré et qualité.

La production résiste aux offres actuelles,

Péret. — La Cave Coopérative de Péret a vendu la totalité de sa récolte concernant les vins blancs, 3.880 hectolitres, 10 degrés 5, à 167 francs l'hectolitre.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 9 novembre 1932.

Vins de pays, rouge ordinaire, 8°, de 125 à 130 fr. ; supérieur, 9°, de 150 à 155 francs ; 10° à 11°, 160 à 165 fr. ; rosé, 15 à 15 fr. 50 ; blanc, 13,50 à 14 fr.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 18,00 à »» fr. »» ; supérieur 16,75 à 17 fr. 25 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	4 novemb. 1932	11 novemb. 1932
Rouges	—	—	—
Plaine 9° à 9°5.....	Vins nouveaux	»»» à »»»	140 à 150
Coteaux 9° à 11°.....	8,25 à 9 fr. 50	145 à 165	165 à 190
Ht-coteaux 9°8 à 11°8		»»» à »»»	»»» à »»»
Rosés			
Courants 8 à 9°.....	»	»»» à »»»	» » à »»»
Supérieurs 9 à 10°..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10 à 11°...	9,00 à 10 fr. 50	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	»»» à »»»	»»» à »»»

Récolte 1932 : Rouges : plaine, de 105 à 112 fr. l'hectolitre (8 à 8 degrés 5) ; coteaux, de 120 à 150 fr. l'hectolitre (8 degrés 5 à 10 degrés) ; blancs supérieurs : de 140 à 170 fr. l'hectolitre (9 degrés à 10 degrés 5).

Pézenas.— Cours des vins du 12 novembre 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 12,00 à 13 fr. 50 le degré ; vins rosés, de 9 à 10 degrés, 15 à 15 fr. 25 le degré ; vins blancs, de »,» à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 15,00 à 16 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois ; vins nouveaux, 13 à 15 fr. 00 le degré.

Saint-Chinian. – Cote du 13 novemb. 1932 : vins rouges 1931, 9°5 à 11°, 155 à 172 francs ; vins rouge 1932 : de 8 à 9°5, 110 à 140 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 12 novembre 1932 : de 7°5 à 10°, de 15 à 16 fr. Récolte 1932 : de 7°5 à 10°, de 12,50 à 15 fr. le degré.

Narbonne. — Chambre d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Observation : peu d'affaire, prix sans changement.

Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 4 au 10 novembre : vins du Narbonnais : récolte 1932, de 11 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9°, de 13 à 15 fr. le degré.

Corbières, de 13 à 15 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 5 nov.	Cours du 12 nov.
—	—	—	—
8°.....	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
9°.....	8,00 à 9 fr. 00	7°5 à 10°	7°5 à 10°
10°.....		de 12,50 à 14 fr. 50	de 12,00 à 14 fr. 50
11°.....		Vins vieux	Vins vieux
12 à 13°.....		9 à 12° 14 à 15 fr. 50 le degré	9 à 12°, 14 à 15 fr. 50 le degré

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Pas d'affaire signalée. Pas de cote.

Alcools. — Pas d'affaire signalés.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 9 novembre. — Région : rouge, 13,00 à 14 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 14,00 à 15 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 15,00 à 16 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 5 novembre 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 13,50 à 14 fr. 50 ; 2e choix, le degré 12 fr. 00

à 13,25; 3e choix, le degré, 12 à 13 fr. 25; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,00 à 11 fr. 50; vin de distillerie, 8,25 à 9 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 5 novembrs 1932 :

Vin rouge, le degré, 13,00 à 14 fr. 50.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales. — Raisins Midi blancs, les 100 kilos, 140 à 180 fr.; Midi noir, les 100 kilos, 100 à 280 fr.; Midi œillade, les 100 kilos, 250 à 350 fr.; Midi muscat, le kilo, 3 à 4 fr.; chasselas Moissac avec sarment, 250 à 700 francs.

Boulbon. — Olivettes blanches, 130 à 140 francs; olivettes noires, 175 à 200 francs; servants, 60 à 90 francs.

Vente peu active. Fin de campagne favorisée par le temps.

Carpentras. — Marché du 11 : Raisins de table, olivettes noires, 220 à 250 fr.; gros verts, 90 à 115 fr. les 100 kgs.

COTE DES PLANTS DE VIGNE

Montpellier. — Le Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi nous communique la cote suivante :

Racinés : variétés courantes, 150 à 300 francs le mille ; hybrides de Berlandieri, à partir de 500 francs le mille.

Greffés-soudés : variétés courantes, 600 à 850 francs le mille ; hybrides de Berlandieri, à partir de 1.000 francs le mille.

Suivant quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail 20 o/o.

Les demandes deviennent nombreuses et pressantes. Forte hausse.

ALCOOLS

Montpellier. — Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 825 à 815 fr.; trois-six de marc, 86°, 755 à 730 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 445 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 900 à 880 fr.; trois-six marc 100° leg., 840 à 830 fr.; eau-de-vie de marc 5 .°, 880 à 870 fr.

Narbonne. — Alcools : 3/6 de vin 86°, »»» fr.; 3/6 de marc, 86° »»» fr.; eau-de-vie de marc 52°, 880 fr. les 100°.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 980 à 960; marc, 850 à 825 fr. les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 15 novembre 1932

	Courant	Décembre	3 de Mars
Blé.....	111,50 P.	113,25-112,75 P.	116 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine	86,25-86,50 P.	86,50 V.	90 P.

New-York, 10 novembre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (50 fr. 88) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (53 fr. 45) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (34 2/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 5 à 7.

Algor. — 5 novembre 1932.

Blé tendre colon, 1er choix, 132 à 131 ; 2e choix, 129 à 130. — Blé tendre marchand, 123 à 121. — Blé dur colon, 1er choix, 120 à 119 ; 2e choix, 120 à 119. — Blé dur marchand, 90 à 89. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 55 à 54. — Orge Maroc logée, 70 à 71. — Avoine, 83 à 84. — Fèves, féverolles, 66 à 67 fr. — Foin laitier, 37 à 38. — Foin administratif, 29 à 30. — Paille, 14 à 15.

GRAINES FOURRAGÈRES

Sauf spécification contraire, les cours sont établis en francs, aux 100 kil.

Béziers (Hérault). — Luzerne de pays, 900 ; de Provence, 1.000 ; vesces de printemps, 120 ; d'hiver, 130 ; exotique, 105.

Le Mans (Sarthe). — Trèfle violet, 425 à 475 ; hybride, 500 à 600 ; luzerne de pays, 800 à 900; de Provence, 1.100 à 1.200; minettes en cosses, 200 à 205; écossées, 450 à 500 ; vesces de printemps, 120 à 130.

Poitiers (Vienne). — Trèfle violet, 450 à 475 ; luzerne de pays, 550 à 575.

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois) :

Beaumont (Sarthe) (8), 22 à 24.
Crest (Drôme) (5), 40.
Dreux (E.-et-L.) (7), 30.
Mondoubleau (Loir-et-Cher) (7), 25.
Patay (Loiret) (8), rondes jaunes, 16 à 18 ; saucisses, 25 à 27) ; Hollande de pays, 35 à 45.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide. — Décortiquée ordinaire Coromandel: novembre 50 ; décembre, 50.50 ; janvier, février, mars, avril, mai et juin, 50.75.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal	95	96	96	97	98
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	79	80	81	82	83
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	91,50	92,50	93,50	94,50	95,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	81	82	83	84	85
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	102	102	—	—	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	92	92	—	—	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique	94,75	95,75	96,75	97,75	98,75
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse	98	98,50	99	99,75	100,25
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse	125	126	127	128	129
Phosphate d'ammoniaque 20,5 o/o d'azote .52,5 o/o d'acide phosphorique	184	—	—	—	—

Prix francs par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

Montpellier — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 6 au samedi 12 Novembre 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche...	12.2	7.2	14.2	2.0	2 5	trac.
Lundi.....	11 0	7.2	17.2	1.3	0.1	»
Mardi.....	10.0	4.8	17.7	7 0	1.6	«
Mercredi ...	14.6	6 4	15.2	12.4	0.5	0 3
Jeudi.....	16 6	6.4	14.2	11.0	0.1	3.2
Vendredi ...	15 6	9 2	11.0	7.3	«	0.4
Samedi.....	14.8	11.0	13 8	5 8	0.2	4.8
Total. ..					83.2	59.1
Angoulême						
Dimanche ..	13.8	2·4	17.4	—2.6	7.1	»
Lundi.....	11.7	7 9	19.1	3.7	3.5	«
Mardi.....	9.0	0.9	19.3	7.9	2.7	«
Mercredi ...	14.9	7 1	19.4	10.6	0.9	«
Jeudi.....	17.4	2 1	13.6	12.0	«	27.3
Vendredi ...	18 2	9 0	14.0	7.7	«	3.8
Samedi.....	18 6	11.3	14.0	6.3	»	1.6
Total....					214.5	52.0
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	11.5	0.3	15.1	—5.2	«	«
Lundi.....	9.8	5.5	18.8	0.2	1.9	«
Mardi	12.1	5 3	19.0	2.8	»	»
Mercredi ...	13 0	4.4	20.0	10.0	»	«
Jeudi	18.4	1.4	16 0	12.5	«	7.7
Vendredi ...	«	2 0	12.6	8.8	»	24.1
Samedi	21.0	3.4	14.9	6 4	»	3.3
Total. ..					118.9	115.9
Bordeaux						
Dimanche ..	15.6	5.5	14.6	—0.6	0 8	»
Lundi.....	12.0	8.1	19.6	3.7	10.1	»
Mardi.....	14.8	7.0	20.6	8 0	3.3	«
Mercredi ...	16.8	8.6	17.6	10.2	«	«
Jeudi	16.9	2.8	14.0	11.7	«	17.0
Vendredi ...	19.9	8 4	14.0	6.2	»	4.5
Samedi.....	16.0	10.8	11.6	5.4	«	7.0
Total....					263.1	60.9
Toulouse						
Dimanche ..	14.8	0.7	16.9	—0.1	0.2	»
Lundi.....	14.7	9.4	18.5	9.0	8 2	»
Mardi.....	11.9	5 5	18.9	11.0	0.8	«
Mercredi....	14.2	9.9	21.7	12.0	2.1	«
Jeudi.....	15.0	1.8	17.1	13.6	«	0.2
Vendredi ...	18.0	11 4	18.1	11.6	«	2.4
Samedi	18.9	12.9	15.2	8.6	»	1.9
Total....					93.1	73.6
Perpignan						
Dimanche..	18.4	0.7	16.4	3.6	«	»
Lundi.....	16.2	12 5	17 3	5 2	4.7	«
Mardi.....	18 0	9 2	18.8	13.4	trac	»
Mercredi....	18.4	10.8	21.4	13.5	«	«
Jeudi.....	17.8	5.1	19.7	15.1	«	0.6
Vendredi...	21.3	8.6	18.5	14.2	«	trac.
Samedi.....	18.9	0.1	18.2	11 6	»	2.6
Total....					27.3	62.4

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche...	11 0	3.6	11.8	—3.0	6.8	«
Lundi.....	8.0	3.4	14.5	—1.0	1.5	«
Mardi.....	10.0	3.4	17.6	2.0	1.0	«
Mercredi ...	11.3	4.3	20 0	8 5	»	»
Jeudi.....	15 2	7.7	12 7	11.5	0.2	4.6
Vendredi ...	15.0	3.9	13 0	6.0	»	5.6
Samedi.....	17.4	5.5	11.0	10.0	«	6.4
Total. ..					169.4	62.4
Dijon						
Dimanche ..	9.3	2.6	11.0	2.2	26.6	«
Lundi.....	9.2	3.6	13.0	—0 1	9 4	»
Mardi.....	9.9	5.0	15 9	4.0	1.0	»
Mercredi ...	11.9	2.0	18.5	7.4	0.2	»
Jeudi.....	11.6	2.5	14.1	10.2	»	3.3
Vendredi ...	14 2	2.6	10.8	8.6	»	15.7
Samedi.....	11.3	4.0	12.8	8.2	«	5.5
Total....					203.8	87.8
Lyon						
Dimanche ..	8.8	2 3	11.9	—1.2	0.5	»
Lundi.....	8 5	5.6	17.8	—0.9	3.8	»
Mardi	10.8	6.0	18.2	4.0	trac.	»
Mercredi ...	16.0	9.1	18.6	13.0	»	»
Jeudi	15 3	0 0	16.2	11.7	«	0.2
Vendredi ...	16 9	9.1	13.5	10.6	»	1.1
Samedi	18.4	8 2	12 2	8.6	»	9.4
Total. ..					142 0	97.9
Marseille						
Dimanche ..	12.9	—0.4	20.5	3.0	«	»
Lundi.....	13.7	9.0	19.2	7.0	1.0	»
Mardi.....	13.7	7.7	19.8	3.2	»	«
Mercredi ...	15.9	1.8	20.0	13.9	«	«
Jeudi	18.6	3.0	18.4	10.4	»	«
Vendredi ...	13.1	8 6	17.0	11.0	«	39.7
Samedi.....	16.5	9.3	«	11.0	«	7.0
Total....					96.5	127.8
Montpellier						
Dimanche ..	16.9	10.9	16.1	7.5	trac.	0.5
Lundi.....	14 9	8.5	17.5	8 5	0.3	5.9
Mardi.....	15.1	5 2	15.1	11 0	0.3	trac.
Mercredi....	17.5	11.1	17.2	5.5	trac.	0.3
Jeudi.....	18.1	9.9	15 9	5 9	0.3	7.3
Vendredi ...	17.1	11.3	11 9	10.0	1.3	1.3
Samedi	21.4	9.9	17.1	7 1	0.2	«
Total....					130.9	195.6
Alger						
Dimanche..	»	«	20.4	8 0	»	«
Lundi.....	«	»	10 8	7.7	«	«
Mardi.....	«	«	21.8	18.9	»	»
Mercredi....	»	»	23 8	10.7	»	»
Jeudi.....	«	»	20 9	0.1	»	»
Vendredi...	»	«	25.8	11.4	»	»
Samedi.....	»	»	20 3	12.7	«	«
Total....					23.5	62.6

Observations. — Automne

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.